



PHI ROUGE 2019

AOP COTES DU ROUSSILLON VILLAGES



Le domaine la Toupie est né en 2012 dans le Sud de la France, à 25km de Perpignan et des rivages de la mer méditerranée, au cœur du pays catalan. Son vignoble produit des vins de terroir en appellations d'origine Côtes du Roussillon, Côtes du Roussillon Villages, Maury et IGP Côtes Catalanes. Lové au pied du pic du Canigou, sur les contreforts des Pyrénées, le domaine la Toupie étend ses 12 hectares sur les terres du Fenouillèdes, près du village de Maury. C'est là que Jérôme COLLAS, ingénieur agronome et œnologue, a choisi de devenir vigneron, pour aller au bout de sa passion du vin...



Nom de la cuvée : PHI, le « nombre d'or » (1,618...) ou la « divine proportion ». Un nombre qui permettrait d'atteindre l'équilibre parfait dans les proportions... Trouver le bel équilibre, les « justes proportions » par le travail d'assemblage de 2 cépages : la syrah et le Grenache. La Syrah apporte structure, densité et élégance ; le Grenache, puissance, rondeur et fruit.



Terroirs : schistes sur coteaux exposés Nord Est proche du village de Maury, sous le château Quéribus. Très vieille Syrah à la Coume Mijane, Grenache à la Coume d'en Reynaud.

Cépages : Syrah (62%), Grenache noir (38%).



Vinification : vendangés à la main. La Syrah a été vinifiée « en intégrale » dès la fermentation dans un fût neuf de 400l ouvert. L'élevage en fût se poursuit durant 12 mois. Le Grenache a été vinifié et élevé en petite cuve de forme ovoïde qui favorise les mouvements de convection qui remettent en suspension les lies fines.

Dégustation : Après carafage, un nez complexe de fruits noirs, de notes douces de tabac et d'épices. La bouche est longue et dense, les tanins d'une grande qualité sont soyeux. La finale garde néanmoins une certaine fraîcheur, ce qui confère à ce vin une grande élégance.



Conservation et service : vin de garde. Servir à une température idéale de 16°C en accompagnement de viandes rouges et de gibiers.

Production : très petite production de 900 bouteilles. Mise en bouteille début décembre 2020.

